

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Simpulan yang diperoleh dari penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut :

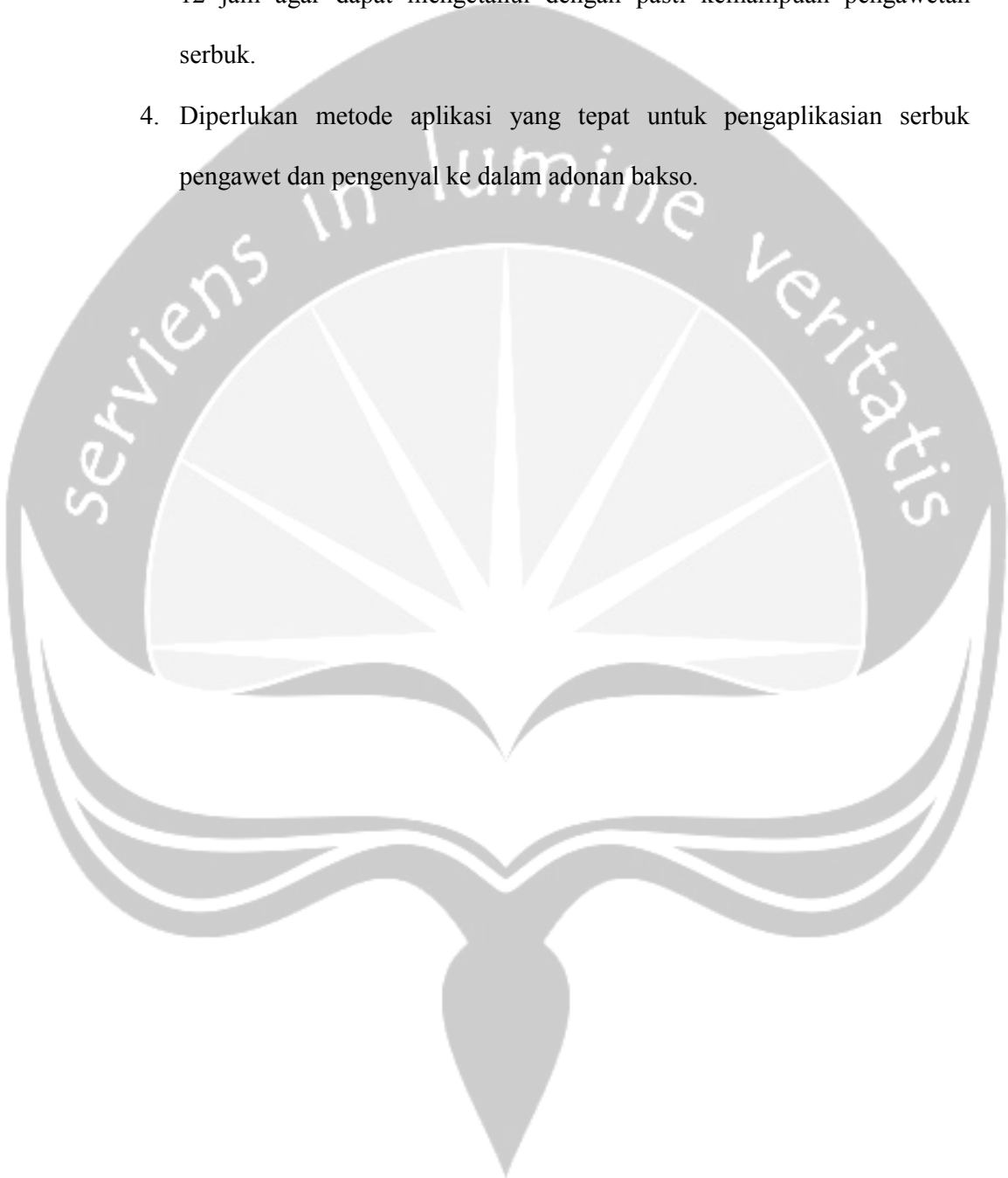
1. Komposisi yang paling tepat untuk pembuatan serbuk pengawet dan pengental menggunakan ekstrak daun salam dan bahan pengisi yang berupa pati 9% dan karagenan 1%.
2. Penambahan serbuk pengawet dan pengental pada bakso berpengaruh nyata terhadap penurunan jumlah total bakteri dan bakteri *Staphylococcus aureus*, kadar air, dan kadar lemak, namun tidak berpengaruh terhadap bakteri *Salmonella*, pH, daya mengikat air, kekenyalan, kadar protein, dan organoleptik pada bakso.
3. Konsentrasi penambahan serbuk pengawet dan pengental yang optimal untuk mengawetkan bakso yaitu 1,5%.

B. Saran

Saran dari peneliti dengan harapan dapat menjadi lebih baik :

1. Perlu adanya pencarian metode yang tepat untuk mengekstrak daun salam guna mendapatkan komponen fenolik yang paling optimal.
2. Diperlukan metode penyerbukan serbuk pengawet dan pengental yang tepat guna menjaga komponen aktif dalam daun salam serta membentuk serbuk dengan kualitas fisik yang bagus.

3. Pengamatan masa simpan bakso dilakukan dalam jangka waktu 6 jam atau 12 jam agar dapat mengetahui dengan pasti kemampuan pengawetan serbuk.
4. Diperlukan metode aplikasi yang tepat untuk pengaplikasian serbuk pengawet dan pengenyal ke dalam adonan bakso.



DAFTAR PUSTAKA

- Amin, N. A. 2013. Pengaruh Suhu Fosforilasi Terhadap Sifat Fisikokimia Pati Tapioka Termomodifikasi. *Naskah Skripsi S1*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Andrianto, A. W. 2012. Uji Daya Antibakteri Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight) Dalam Pasta Gigi Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. *Naskah Skripsi S1*. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember, Jember.
- Angga, W. D. 2007. Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfit dan Mix Pengawet terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi Pada Suhu Ruang. *Naskah Skripsi S1*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Aulawi, T., dan Ninsix, R. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* 6 (2) : 44-52
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. BPOM, Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2004. *Monografi Ekstrak Tumbuhan Obat Indonesia Vol 1*. BPOM, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995-a. *SNI No 01-3818-1995 Syarat Mutu Bakso*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995-b. *SNI No. 01-0222-1995 Bahan Tambahan Pangan*. BSN, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Edisi 2 Cetakan I*. Bumi Aksara, Jakarta. (di dalam Widayat 2011).
- Chotiah, S. 2009. Cemaran *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam dan Olahannya. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Balai Besar Veteriner, Bogor.
- Cornelia, M., Nurwitri, C. C., dan Manissjah. 2005. Peranan Ekstrak Kasar Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp.) Dalam Menghambat Pertumbuhan Total Mikrobial dan *Escherichia coli* Pada Daging Ayam Segar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 3 (2) : 35-45

- Dalilah, E. 2006. Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapid an Hasil Olahannya. *Naskah Skripsi SI*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dewanti, S., dan Wahyudi, M. T. 2011. Uji Aktivitas Antimikrobia Infusum Daun Salam (*Folia Syzygium poluanthum* Wight) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* Secara In-Vitro. *Jurnal Medika Planta* 1 (4) : 79-81
- Dharmayanti, S. E. 2000. Efektifitas Pemberian Propolis Lebah dan Royal Jelly Pada Abses Yang Disebabkan *Staphylococcus aureus*. *Hasil Penelitian*. LIPI, Bogor.
- Enda, W. G. 2009. Uji Efek Antidiare Ekstrak Etanol Kulit Batang Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp.) Terhadap Mencit Jantan. *Naskah Skripsi SI*. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara, Medan. (di dalam Samudra).
- Eveline., Sofia, D., dan Winarto, C. 2010. Pengaruh Konsentrasi Serbuk dan Konsentrasi Kappa Karagenan Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Jeli Belimbing Manis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8 (1) : 31-43
- Fadlan, F. 2001. Mempelajari Pengaruh Bahan Pengisi dan Bahan Makanan Tambahan Terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Basko Sapi, *Naskah Skripsi SI*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fitri, A. 2007. Pengaruh Penambahan Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight) Terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptik dan Daya Simpan Telur Asin Pada Suhu Kamar. *Naskah Skripsi SI*. Fakultas MIPA Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hardiprasetya, D.B. 2015. Penggunaan *Lactobacillus* sp. Sebagai Biopreservatif pada Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Naskah Skripsi SI*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Hassan, S. M. 2008. Antimicrobial Activities Of Saponin-Rich Guar Meal Extract. *Dissertation*. Texas A&M University, Texas.
- Husniati. 2009. Studi Karakteristik Sifat Fungsi Maltodekstrin dari Pati Singkong. *Jurnal Riset Industri*. 3 (2) : 133-138
- Irzamiyati. C. 2014. Monitoring dan Survey Residu, Cemarkan Mikrobial Pada Produk Hewan di Wilayah BPPV Regional II Bukittinggi. *Laporan Pelaksanaan Kegiatan*. Balai Veteriner Bukittinggi, Padang. Hal 1
- Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tannin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah* 3 (2) : 46-55
- Kaswinarni, F. 2015. Aspek Gizi, Mikrobiologis, dan Organoleptik Tempura Ikan Rucah dengan Berbagai Konsentrasi Bawang Putih (*Allium sativa*). *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1 (1) : 127-130

- Kharismawati, M., Utami, P. I., dan Wahyuningrum, R. 2009. Penetapan kadar Tanin Dalam Infusa Daun Salam (*Syzygium Polyanthum* (Wight.) Walp)) Secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Pharmacy*, 6 (1) : 22-27
- Keeton, J. T. 2001. *Formed and Emulsion Product*. Dalam Shams, A. R (Ed). Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton.
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P., dan Al-Baari, A. N. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1 (2) : 28-31
- Lestari, J. H. 2016. Dekok Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) Sebagai Cairan Sanitasi Tangan Penjamah Makanan dan Buah Apel Manalagi (*malus sylvestris* Mill.). *Naskah Skripsi S1*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Misna., dan Diana, K. 2016. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Galenika Journal of Pgarmacy* 2 (2) : 138-144
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah, A.D. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Zootek* 32 (5) : 1-13
- Muller, J., dan Heindl, A. 2006. *Drying of Medicinal Plants* In Bogers, R. J., Craker, L. E., and Lange, D. (eds.). Medicinal and Aromatic Plant. Springer, The Netherlands. P.237-252
- Nafiah, H., Winarni., dan Susatyo, E. B. 2012. Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut. *Indonesian Journal of Chemical Science* 1 (1) : 27-31
- Noriko, N., Masduki, A., Azhari, R., dan Nufadianti, G. 2014. Uji *In Vitro* Daya Anti Bakteri *Virgin Coconut Oil* (VCO) Pada *Salmonella typhi*. *Jurnal AL-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi* 2 (3) : 188-192
- Novianna, E. H., Sofia, D., dan Magdalena, S. 2014. Pengaruh Penambahan Bahan Pengisi Terhadap Kualitas Bubuk Minuman Lidah Buaya (*Aloe vera* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2 (1) : 101-106
- Prabowo, T.T. 2009. Uji Aktivitas Antioksidan dari Keong Matah Merah (*Cerithidea obtusa*). *Naskah Skripsi S1*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pramono, S. 2006. Penanganan Pascapanen dan Pengaruh Terhadap Efek Terapi Obat Alami. *Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXXVIII*, Bogor 15-18 Sept. 2005. Halaman 1-6.

- Pratama, E.Y. 2015. Aktivitas Antimikrobia Ekstrak Daun dan buah Ginje (*Thevetia peruviana*) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Candida albicans* Secara In vitro. *Naskha Skripsi SI*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Prayoga, E. 2013. Perbandingan Efek Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) dengan Metode Difusi Disk dan Sumuran Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Naskah Skripsi SI*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Prihandono, R. 2001. Pengaruh Suplementasi Probiotik Bioplus, Lisinat Zn dan Minyak Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) Terhadap Tingkat Penggunaan Pakan dan Produk Fermentasi Rumen Domba. *Naskah Skripsi SI*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Priyawan, T. L. 2014. Pengaruh Pemberian Daun Salam (*Eugenia polyantha*) Terhadap Penderita Hipertensi di Wilayah Kerja Puskesmas Bontomarannu Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. *Naskah Tesis*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Purnamayati, L., Dewi, E. N., dan Kurniasih, R. A. 2016. Karakteristik Fisika Mikroenkapsul Fikosianin *Spirulina* Pada Konsentrasi Bahan Penyalut Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hayati Pertanian IX* (1) : 1-8
- Purnomo, W., Khasanah, L. U., dan Anandito, R. B. K. 2014. Pengaruh Rasio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan, dan Whey Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulasi Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona grandis*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3* (3) : 121-129
- Putri, A.F.E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. *Naskah Skripsi SI*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, N.P.N., Kawuri, R., dan Suriani, N.L. 2014. Uji Keberadaan *Staphylococcus aureus* pada Sosis Tradisional (Urutan) yang Beredar di Pasar Tradisional di Denpasar Bali. *Jurnal Simbiosis*. 2 (1) : 147-157
- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. *Naskah Skripsi SI*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ranken, M. D. 2000. *Water Holding Capacity of Meat and Its Control Them*. And Inc 24 :1502

- Risnawanti, Y. 2015. Komposisi Proksimat Tempe Yang Dibuat Dari Kedelai Lokal dan Kedelai Import. *Artikel Publikasi Ilmiah*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan organik tumbuhan tinggi*. Edisi VI. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB, Bandung. Halaman 281
- Sabir, A. 2003. *Pemanfaatan Flavonoid di Bidang Kedokteran Gigi*. Airlangga University Press, Surabaya.
- Samudra, A. 2014. Karakterisasi Ekstrak Etanol Daun Salam (*Syzygium polyanthum* Wight) Dari Tiga Tempat Tumbuh di Indonesia. Naskah Skripsi S1. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Sari, H. A., dan Widjanarko, S. B. 2015. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi tepung Tapioka : Tepung Porang dan Penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3) : 784-792
- Sembiring, B. S., Winarti, C., dan Baringbing, B. 2009. *Identifikasi Komponen Kimia Minyak Daun Salam (Eugenia polyantha) dari Sukabumi dan Bogor*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Bogor.
- Septiana, Y., Purwoko, T., dan Pangastuti, A. 2004. Kadar Karbohidrat, Lemak, dan Protein pada Kecap dari Tempe. *Jurnal Bioteknologi* 1 (2) : 48-53.
- Setyowati, W.A.E., Arani, S.R.D., Ashadi., Mulyani, B., dan Rahmawati, C.P. 2014. Skrining Fitokimia dan Identifikasi Komponen Utama Ekstrak Metanol Kulit Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Varietas Petruk. *Seminar Nasional, Kimia dan Pendidikan Kimia VI*. Surakarta, 21 Juni 2014.
- Sudirman, T. A. 2014. Uji Efektivitas Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha*) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* Secara *In Vitro*. Naskah Skripsi S1. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sumono, A., dan Wulan, A. 2009. Kemampuan Air Rebusan Daun Salam (*Eugenia polyantha* W) Dalam Menurunkan Jumlah Koloni Bakteri *Streptococcus* sp. *Majalah Farmasi Indonesia* 20 (3) : 112-117
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. *Buku Panduan mata Kuliah Regulasi Pangan*. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Tamrin., dan Sadimantara, M. S. 2014. Kadar Karagenan Terhadap karakteristik Kimia Pasta Mete. *Jurnal Agriplus* 24 (2) : 161-168

- Tandi, E.J. 2010. Pengaruh Tanin Terhadap Aktivitas Enzim Protease. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Tubagus, I., Citraningtyas, G., dan Fatimawali. 2013. Identifikasi dan Penetapan Kadar Boraks Dalam Bakso Jalanan di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT* 2 (4) : 142-148
- Ulupi, N., Komariah., dan Utami, S. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphospat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. *Jurnal Indon.Trop.Anim.Agric.* 30 (2) : 88-95
- Untoro, N.S., Kusrahayu., dan Setiani, B.E. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak, dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos channos forsk.*). *Animal Agriculture Journal.* 1 (1) : 567-583
- Wibowo, P. D. K. 2013. Variasi Karagenan (*Eucheuma cottoni* Dotty) Pada Proses Pembuatan Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengawet Tanin Dari Pisang Kluthuk. *Naskah Skripsi S1*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Wibowo, S. 2005. *Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta. .
- Widayat, D. 2011. Uji Kandungan Boraks Pada Bakso (Studi pada Warung Bakso di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember). *Naskah Skripsi S1*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember, Jember.
- Widyaningsih, T.D. dan Murtini, E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Jakarta: Trubus Agrisarana
- Winangsih., Prihastanti, E., dan Parman, S. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum* L.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi XXI* (1) : 19-25
- Wiraswanti, I. 2008. Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus nematopharus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku. *Naskah Skripsi S1*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wulandari, F. 2014. Total Jumlah Bakteri pada Daging Sapi Segar yang Dibungkus Daun Jati dengan Variasi Lama Penyimpanan. *Naskah Skripsi S1*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Andi, Yogyakarta. (dalam Widayat 2011).
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan Dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam). *Naskah Skripsi S1*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makasar.

Lampiran 1. Jadwal Penelitian

Tabel 22. Jadwal Penelitian

Kegiatan	Bulan Pelaksanaan																			
	Oktober				November				Desember				Januari				Februari			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
Preparasi Sampel																				
Ekstraksi																				
Uji Awal (Trial)																				
Kualitatif																				
Flavanoid, Tanin																				
dan Polifenol,																				
Pembuatan																				
komposisi serbuk																				
Proses																				
penyerbukan																				
Analisis Serbuk																				
(Zona Hambat)																				
Pembuatan Bakso																				
Analisis Bakso																				
Analisis Data																				
Penyusunan																				

Lampiran 2. Parameter Uji Organoleptik

Tabel 23. Parameter Uji Organoleptik

Parameter	Skala	Keterangan
Warna	1	Sangat coklat dan sangat kusam
	2	Coklat dan kusam
	3	Sedikit coklat
	4	Sedikit kusam
	5	Khas bakso
Aroma	1	Bau busuk
	2	Sangat bau asam
	3	Muncul bau asam
	4	Tidak berbau
	5	Khas bakso
Rasa	1	Tidak enak
	2	Tidak berasa
	3	Sedikit pahit
	4	Sedikit asam
	5	Khas bakso
Tekstur	1	Keras sekali
	2	Keras
	3	Agak keras
	4	Lebih kenyal
	5	Khas bakso
Kenampakan	1	Sangat berlendir
	2	Berlendir
	3	Lender mulai muncul
	4	Tidak berlendir tapi tidak kesat
	5	Tidak berlendir dan kesat

Lampiran 3. Hasil SPSS (Anava Zona Hambat Serbuk, Duncan Zona Hambat Serbuk, Anava Zona Hambat Serbuk yang dilarutkan, Duncan Zona Hambat Serbuk yang dilarutkan).

Tabel 24. Anava Zona Hambat Serbuk

Sumber Keragaman	JK	db	Kt	F.Hitung	Sig.
Antar grup	122,400	4	300,600	122,400	,000
Dalam grup	2,500	10	,250		
Total	234,900	14			

Tabel 25. Duncan Zona Hambat Serbuk

Sampel	N	Subset			
		1	2	3	4
"d"	3	,0000			
"k"	3	,0000			
"b"	3		4,0000		
"a"	3			5,5000	
"c"	3				7,0000
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

Tabel 26. Anava Zona Hambat Serbuk yang dilarutkan

Sumber Keragaman	JK	Db	Kt	F.Hitung	Sig.
Antar grup	11,498	4	2,875	22,995	,000
Dalam grup	1,250	10	0,125		
Total	12,748	14			

Tabel 27. Duncan Zona Hambat Serbuk yang dilarutkan

Sampel	N	Subset		
		1	2	3
"k"	3	,0000		
"d"	3	,5000	,5000	
"b"	3		,7500	
"c"	3			2,0000
"a"	3			2,2533
Sig		,114	,407	,401

Tabel 28. Anava ALT Serbuk

Sumber Keragaman	JK	Db	Kt	F.Hitung	Sig.
Antar grup	97,140	4	24,285	485,700	,000
Dalam grup	,500	10	,050		
Total	97,540	14			

Lampiran 4. Hasil SPSS (Anava ALT Serbuk, Anava ALT Bakso, Duncan ALT Sampel, Duncan ALT Penyimpanan).

Tabel 29. Duncan ALT Serbuk

Sampel	N	Subset				
		1	2	3	4	5
“a”	3	2,7000				
“c”	3		3,4000			
“b”	3			4,4000		
“k”	3				5,4000	
“d”	3					9,9000
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

Tabel 30. Anava ALT Bakso

Sumber Keragaman	JK	db	Kt	F.Hitung	Sig.
Koreksi	180,554 ^a	11	16,414	63,300	,000
Intersep	2054,356	1	2054,356	7922,528	,000
Sampel	7,789	3	2,596	10,031	,000
Penyimpanan	171,383	2	85,691	330,465	,000
Sampel*Penyimpanan	1,382	6	,230	,888	,519
Galat	6,223	24	,259		
Total	2241,133	36			
Koreksi Total	186,777	35			

Tabel 31. Duncan ALT (Sampel)

Sampel	N	Subset	
		1	2
A (1,5%)	9	6,9800	
C (3,5%)	9	7,2522	
B (2,5%)	9		7,8187
Kontrol	9		8,1667
Sig.		,268	,159

Tabel 32. Duncan ALT (Penyimpanan)

Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
H0	12	4,4908		
H1	12		8,7650	
H2	12			9,4067
Sig.		1,000	1,000	1,000

Lampiran 5. Hasil SPSS (Anava *S.aureus*, Duncan*S.aureus* Sampel, Duncan *S.aureus* Penyimpanan).

Tabel 33. Anava *S.aureus*

Sumber Keragaman	JK	db	Kt	F.Hitung	Sig.
Koreksi	239,287 ^a	11	21,753	208,050	,000
Intersep	1140,188	1	1140,188	10904,801	,000
Sampel	4,738	3	1,579	15,104	,000
Penyimpanan	232,175	2	116,087	1110,264	,000
Sampel*Penyimpanan	2,375	6	,396	3,786	,009
Galat	2,509	24	,105		
Total	1381,984	36			
Koreksi Total	241,797	35			

Tabel 34. Duncan *S.aureus* (Sampel)

Sampel	N	Subset		
		1	2	3
A (1,5%)	9	5,1367		
C (3,5%)	9		5,5178	
B (2,5%)	9		5,7133	
Kontrol	9			6,1433
Sig.		1,000	,212	1,000

Tabel 35. Duncan *S.aureus* (Penyimpanan)

Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
H0	12	2,0400		
H1	12		7,2808	
H2	12			7,5625
Sig.		1,000	1,000	1,000

Lampiran 6. Hasil SPSS (OneWay *S.aureus*, Anava pH, Anava Kekenyalan (*Springiness*)).

Tabel 36. OneWay *S.aureus*

Perlakuan	N	Subset untuk $\alpha = ,05$				
		1	2	3	4	5
A (1,5%), H0	3	1,0267				
C (3,5%), H0	3		2,0033			
B (2,5%), H0	3		2,2967	2,2967		
Kontrol, H0	3			2,8333		
A (1,5%), H1	3				7,1800	
A (1,5%), H2	3				7,2033	
C (3,5%), H1	3				7,2233	
C (3,5%), H2	3				7,3267	
B (2,5%), H1	3				7,3433	
Kontrol, H1	3				7,3767	
B (2,5%), H2	3				7,5000	
Kontrol, H2	3					8,2200
Sig.		1,000	,278	,053	,300	1,000

Tabel 37. Anava pH

Sumber Keragaman	JK	db	Kt	F.Hitung	Sig.
Koreksi	,263 ^a	11	0,024	,864	,584
Intersep	1500,917	1	1500,917	54146,711	,000
Sampel	,048	3	,016	,581	,633
Penyimpanan	,162	2	,081	2,925	,073
Sampel*Penyimpanan	,053	6	,009	,319	,921
Galat	,665	24	,028		
Total	1501,846	36			
Koreksi Total	,929	35			

Tabel 38. Anava Kekenyalan (*Springiness*)

Sumber Keragaman	JK	db	Kt	F.Hitung	Sig.
Koreksi	2,643 ^a	11	,240	1,879	,095
Intersep	2328,545	1	2328,545	18211,123	,000
Sampel	,547	3	,182	1,425	,260
Penyimpanan	1,939	2	,970	7,583	,003
Sampel*Penyimpanan	,157	6	,026	,205	,972
Galat	3,069	24	,128		
Total	2334,257	36			
Koreksi Total	5,712	36			

Lampiran 7. Hasil SPSS (Duncan Kekenyalan (*Springiness*) (Penyimpanan), AnavaDayaMengikat Air, Duncan DayaMengikat Air (Penyimpanan), Anava Kadar Air).

Tabel 39. Duncan Kekenyalan (*Springiness*) (Penyimpanan)

Penyimpanan	N	Subset	
		1	2
H2	12	7,7975	
H1	12	7,9758	
H0	12		8,3542
Sig.		,234	1,000

Tabel 40. AnavaDayaMengikat Air

Sumber Keragaman	JK	db	Kt	F.Hitung	Sig.
Koreksi	1334,521 ^a	11	121,320	10,858	,000
Intersep	7700,063	1	7700,063	689,129	,000
Sampel	68,799	3	22,933	2,052	,133
Penyimpanan	1239,292	2	619,646	55,456	,000
Sampel*Penyimpanan	26,431	6	4,405	,394	,875
Galat	268,167	24	11,174		
Total	9302,750	36			
Koreksi Total	1602,687	35			

Tabel 41. Duncan DayaMengikat Air (Penyimpanan)

Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
H2	12	7,9167		
H1	12		13,7500	
H0	12			22,2083
Sig.		1,000	1,000	1,000

Tabel 42. Anava Kadar Air

Sumber Keragaman	JK	db	Kt	F.Hitung	Sig.
Koreksi	222,457 ^a	11	20,223	2,643	,023
Intersep	21421,250	1	21421,250	2799,249	,000
Sampel	177,712	3	59,237	7,741	,001
Penyimpanan	33,126	2	16,563	2,164	,137
Sampel*Penyimpanan	11,620	6	1,937	,253	,953
Galat	183,660	24	7,652		
Total	21827,367	36			
Koreksi Total	406,117	35			

Lampiran 8. Hasil SPSS (Duncan Kadar Air (Sampel), Anava Kadar Protein, Anava Kadar Lemak, Duncan Kadar Lemak (Sampel)).

Tabel 43. Duncan Kadar Air (Sampel)

Sampel	N	Subset		
		1	2	3
C (3,5%)	9	21,1944		
B (2,5%)	9	23,8378	23,8378	
A (1,5%)	9		25,2322	25,2322
Kontrol	9			27,3089
Sig.		,054	,296	,124

Tabel 44. Anava Kadar Protein

Sumber Keragaman	JK	db	Kt	F.Hitung	Sig.
Koreksi	4,263 ^a	7	,609	1,018	,456
Intersep	2222,220	1	2222,220	3713,009	,000
Sampel	1,852	3	,617	1,032	,405
Penyimpanan	2,233	1	2,233	3,730	,071
Sampel*Penyimpanan	,178	3	,059	,099	,959
Galat	9,576	16	,598		
Total	2236,059	24			
Koreksi Total	13,839	23			

Tabel 45. Anava Kadar Lemak

Sumber Keragaman	JK	db	Kt	F.Hitung	Sig.
Koreksi	,821 ^a	7	,117	3,722	,014
Intersep	97,808	1	97,808	3104,209	,000
Sampel	,399	3	,133	4,223	,022
Penyimpanan	,215	1	,215	6,814	,019
Sampel*Penyimpanan	,207	3	,069	2,191	,129
Galat	,504	16	,032		
Total	99,133	24			
Koreksi Total	1,325	23			

Tabel 46. Duncan Kadar Lemak (Sampel)

Sampel	N	Subset	
		1	2
B (2,5%)	9	1,8900	
Kontrol	9	1,9050	
C (3,5%)	9	2,0783	2,0783
A (1,5%)	9		2,2017
Sig.		,100	,246

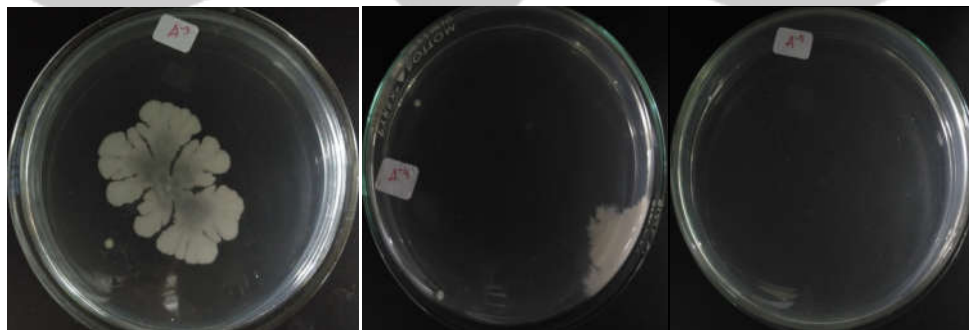
Lampiran 9. Gambar (Preparasi Daun Salam, Proses Ekstraksi Daun Salam, Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Hari Ke-0).



Gambar 28. Preparasi Daun Salam (Dokumentasi Pribadi, 2016).

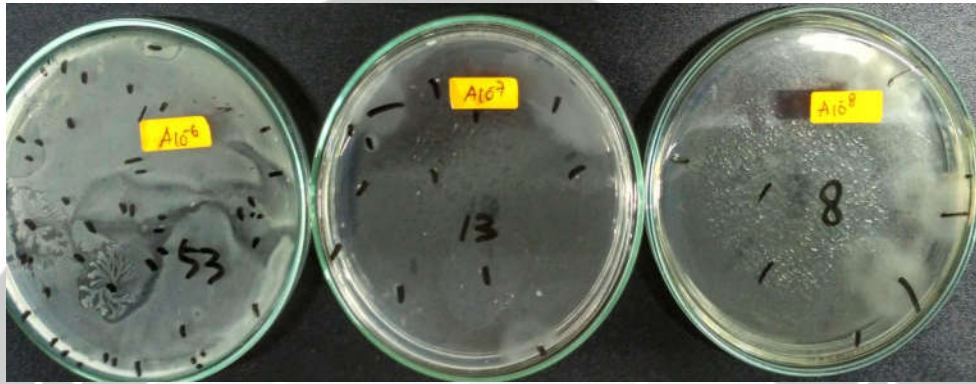


Gambar 29. Proses Ekstraksi Daun Salam (Dokumentasi Pribadi, 2016).



Gambar 30. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Hari Ke-0 pada Pengenceran 10^{-3} , 10^{-4} , dan 10^{-5} (Dokumentasi Pribadi, 2017).

Lampiran 10. Gambar (Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Hari Ke-1 dan Hari Ke-2)

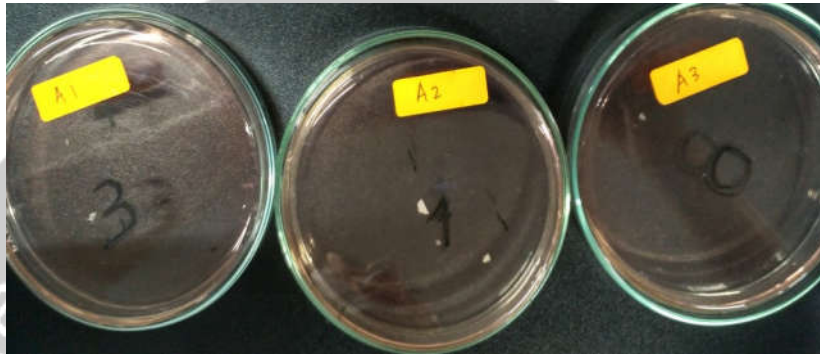


Gambar 31. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Hari Ke-1 pada Pengenceran 10^{-6} , 10^{-7} , dan 10^{-8} (Dokumentasi Pribadi, 2017).

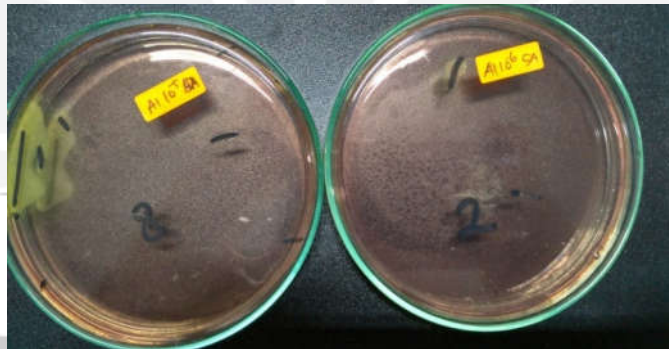


Gambar 32. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Hari Ke-2 pada Pengenceran 10^{-6} , 10^{-7} , dan 10^{-8} (Dokumentasi Pribadi, 2017).

Lampiran 11. Gambar (Hasil Perhitungan Jumlah Bakteri *Staphylococcus aureus* Hari Ke-0 dan Hari Ke-1).



Gambar 33. Hasil Perhitungan Jumlah Bakteri *Staphylococcus aureus* Hari Ke-0 Tiga Kali Pengulangan Pada Pengenceran 10^{-1} (Dokumentasi Pribadi, 2017).

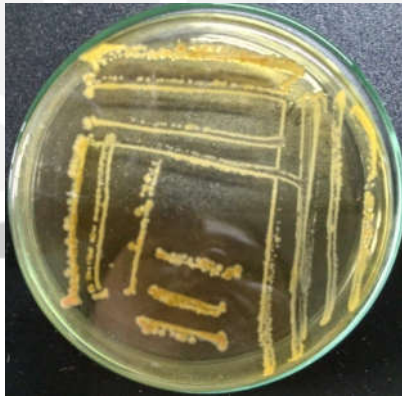


Gambar 34. Hasil Perhitungan Jumlah Bakteri *Staphylococcus aureus* Hari Ke-1 Pada Pengenceran 10^{-5} dan 10^{-6} (Dokumentasi Pribadi, 2017).

Lampiran 12. Gambar (Hasil Perhitungan Jumlah Bakteri *Staphylococcus aureus* Hari Ke-2, Hasil Uji Kualitatif *Salmonella*).



Gambar 35. Hasil Perhitungan Jumlah Bakteri *Staphylococcus aureus* Hari Ke-2 Pada Pengenceran 10^{-5} dan 10^{-6} (Dokumentasi Pribadi, 2017).



Gambar 36. Hasil Uji Kualitatif *Salmonella* (Dokumentasi Pribadi, 2017).